

MEET & EAT

BANKETTMAPPE



INHALTSVERZEICHNIS

SPEISEN

SEITE

3-Gang-Menü 3

4-Gang-Menü 4

plant based 3-Gang-Menü 5

plant based 4-Gang-Menü 6

Bremer Buffet 7

Mediterranes Buffet 8

Asiatisches Buffet 9

Streetfood-Buffet 10

Fingerfood-Stehbuffets 11

Fingerfood-Komponenten 12

Getränkepauschalen 13

Weinkarte Weißwein 14

Weinkarte Rotwein 15

Kontakt 16



MENÜ 1

VORSPEISE

Karotten-Orangen-Suppe mit Ingwerspuma

HAUPTGANG

Gegrilltes Rindersteak mit Zwiebeljus auf fruchtigem Couscous und Wildkräutersalat

DESSERT

Milchschnitte 2.0 mit frischen Früchten

39 €

MENÜ 2

VORSPEISE

Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanhobel

HAUPTGANG

Gebratener Zander auf Rote-Bete-Risotto, junger Lauch und Rieslingvelouté

DESSERT

Orangen-Tiramisu

45 €

MENÜ 3

VORSPEISE

Lachsquiche mit mariniertem Frisée und Tomatenmarmelade

HAUPTGANG

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste, Madeirajus, junge Karotten und Kartoffelbaumkuchen

DESSERT

Crème brûlée mit Zitronensorbet und frischen Beeren

49 €

3-GANG MENÜ



MENÜ 1

VORSPEISE

Kalbstaufelspitz mit
Kürbiskernvinaigrette
mariniert, Feldsalat und
eingelegten Radieschen

HAUPTGÄNGE

Champagnersuppe mit
Schwarzbrotcroûtons und
gebratenen Artischocken

Gefüllte Maishähnchenbrust
auf Taglierini, Wurzel-
gemüstreifen und
Morchelrahm

DESSERT

Joghurtmousse mit Zitrus,
Himbeersauce und Honig

49 €

MENÜ 2

VORSPEISE

Mini-Burrata mit
Ochsenherztomaten
und Crema Balsamico

HAUPTGÄNGE

Gebratene Dorade
auf Fenchelsalat mit
Orangenespuma

Geschmorte Kalbsbacken
in Tonkabohnensauce,
Pilzrisotto und grünem
Spargel

DESSERT

Geeistes Schokoladen-
mousse mit Rumkirschen

54 €

MENÜ 3

VORSPEISE

Gratinierter Ziegenkäse auf
Rucola, süßsaures Apriko-
senragout, Pinienkerne
und Focaccia

HAUPTGÄNGE

Basilikum-Minz-Granité
mit Moët Champagner

Niedriggegartes Rinderfilet
auf gegrilltem grünen
Spargel, Trüffeljus und
Walnuss-Kartoffel-Püree

DESSERT

Himbeer-Mascarpone-
Törtchen mit Limettensorbet
und karamellisierten
Walnüssen

59 €

4-GANG MENÜ



MENÜ 1



VORSPEISE

Karotten-Orangen-Suppe
mit Ingwerespuma

HAUPTGANG

Geräucherter Tofu mit
Soja-Zwiebel-Jus auf
fruchtigem Couscous
und Wildkräutersalat

DESSERT

Milchschnitte 2.0
mit frischen Früchten

35 €

MENÜ 2



VORSPEISE

Auberginencarpaccio
mit Rucola, Pinienkernen
und Balsamico

HAUPTGANG

Walnusspraline auf
Rote-Bete-Risotto,
junger Lauch und
Rieslingvelouté

DESSERT

Tiramisu

42 €

MENÜ 3



VORSPEISE

Flammkuchen mit Lauch,
mariniertem Frisée und
Tomatenmarmelade

HAUPTGANG

Gebackene Bete unter der
Kräuterkruste, Karottenjus,
junge Karotten und
Kartoffelbaumkuchen

DESSERT

Crème brûlée mit Zitronen-
sorbet und frischen Beeren

45 €

PLANT BASED 3-GANG MENÜ

plant based



Für unsere plant based Menüs kochen wir ausschließlich mit pflanzlichen Lebensmitteln.

MENÜ 1



VORSPEISE

In Kürbiskernvinaigrette
marinierter Räuchertofu,
Feldsalat und eingelegte
Radieschen

HAUPTGÄNGE

Champagnersuppe mit
Schwarzbrotcroûtons und
gebratenen Artischocken

Quinoaköfte auf Taglierini
Wurzelgemüwestreifen und
Morchelsauce

DESSERT

Mandel-Joghurt-Mousse mit
Zitrus, Himbeersauce und
Crunch

45 €

MENÜ 2



VORSPEISE

Cashew-Frischkäse-Creme
mit Ochsenherztomaten
und Crema Balsamico

HAUPTGÄNGE

Gebratener Seitan auf
Fenchelsalat mit
Orangenespuma

Edelnussbraten in Tonka-
bohnsensauce, Graupen-
risotto und grünem Spargel

DESSERT

Geeiste Schokoladenluft
mit Rumkirschen

49 €

MENÜ 3



VORSPEISE

Gebackener Halloumi
auf Rucola, süßsaures
Aprikosenragout,
Pinienkerne und Focaccia

HAUPTGÄNGE

Basilikum-Minz-Granité
mit Moët Champagner

Geschmorte Süßkartoffel
auf gegrilltem grünen
Spargel, Trüffelsauce und
Walnuss-Kartoffel-Püree

DESSERT

Himbeer-Kokos-Törtchen
mit karamellisierten
Macadamianüssen und
Limettensorbet

55 €

PLANT BASED 4-GANG MENÜ

plant based



Für unsere plant based Menüs kochen wir ausschließlich mit pflanzlichen Lebensmitteln.

BREMER BUFFET

ab 30 Personen

 plant based

VORSPEISEN

- Verschiedene Brote und Baguettes mit gesalzener Butter
- Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Condiments 
- Kartoffeldressing und Rote-Bete-Dressing 
- Bremer Antipasti (Weißkohl, Karotte, Rote Bete, Zwiebel)
- Matjes mit Hausfrauendip und Kartoffelsalat
- Roastbeef mit Remouladensauce

SUPPE

- Hochzeitssuppe mit Eierstich, Blumenkohl und Markklößchen

HAUPTGÄNGE

- Graupenrisotto mit gebratenen Pilzen 
- Stubenkükenragout: Maishähnchenbrust in Morchelrahmsauce mit Spargel, Erbsen und Wildreis
- Bremer Labskaus mit Kartoffeln, Roter Bete und Gewürzgurken
- Panfisch mit Bratkartoffeln und Senfsauce

DESSERTS

- Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce 
- „Hachez“ Schokoladenmousse mit Nusskrokant
- Schmalzkuchen mit Puderzucker und Apfelmus 

46 €

BUFFET



MEDITERRANES BUFFET

ab 30 Personen

plant based

VORSPEISEN

- Focaccia und Baguette mit ausgewählten Ölen und Essigen sowie Harissacreme
- Rucola, Lollo rosso, Lollo bianco und Frisée
- Aceto-Balsamico-Dressing und Zitronenvinaigrette
- Eingelegtes gegrilltes Gemüse mit Artischocken und gefüllten Peppadews
- Marinierte Kalamata Oliven
- Caprese mit Basilikumpesto
- Meeresfrüchtesalat mit Stangensellerie und Zitrusaromen
- Vitello tonnato

SUPPE

- Minestrone mit Capellini

HAUPTGÄNGE

- Spaghetti Puttanesca
- Geschmorte Kalbshaxe in Balsamico-Senf-Sauce
- Ratatouillegemüse
- Gnocchi in Thymianöl
- Gegrillte Dorade mit Salsa verde
- Safran-Polenta

DESSERTS

- Tiramisu alla Roma
- Pannacotta mit Himbeersauce
- Griechischer Joghurtmousse mit Honig und Walnüssen

49 €

BUFFET



ASIATISCHES BUFFET

ab 30 Personen

 plant based

VORSPEISEN

- Naanbrot, Linsenbaguette und Brot mit Sesam, Walnuss und Zitrusöl 
- Verschiedene Blattsalate mit Yuzu und Childressing 
- Mungosprossen, feine Gemüsestreifen, Edamame 
- Gerösteter Blumenkohl-Curry-Salat mit Granatapfelkernen und Korianderdip 
- Glasnudelsalat mit Papaya, Wakame und Sesam 
- Gyoza aus der Bambusschale mit Hoisinsauce
- Kimchi mit süßsaurem Schweinebauch
- Mit asiatischen Aromen gebeizter Lachs auf Mango-Zitronengras-Ragout

SUPPE

- Asiatische Gemüsebrühe mit Shiitakepilzen und Mie-Nudeln 

HAUPTGÄNGE

- Pad Thai mit knusprigem Tofu und cremiger Erdnusssauce 
- Garnelen-Hot-Pot mit Reisfadennudeln, Pak Choi und Chili
- Tandoori-Chicken mit Mangochutney
- Stir-fry-Beef mit Thaibasilikum, Brokkoli und Paprika
- Wildreis 

DESSERTS

- Gebackene Banane mit Pinienkernhonig 
- Matcha-Tiramisu
- Mochi mit verschiedenen Füllungen 

49 €

BUFFET



STREETFOOD BUFFET

ab 30 Personen

 plant based

VORSPEISEN

- Gefüllte Wraps mit Mangocreame, gegrillter Tomate und Rucola 
- Gemüseburritos
- Gebackener Fetakäse mit Tomatenrelish
- Chicken-Spieße

CREATE YOUR OWN BURGER

- Bun: Brioche Bun oder Black Bun 
- Patty: Rote-Bete-Patty  oder 100 % Dry-Aged-Beefpatty
- Toppings: Rote Zwiebel, Salat, Tomate, Gewürzgurke
- Fries: Süßkartoffelfries  und Steakhousefries 
- Saucen: Trüffelmayo,  Ketchup  und BBQ-Sauce 

HOTDOG CLASSIC

- Briochebrötchen, Hotdog-Sausage und Plant-based Sausage 
Senf, Ketchup, Röstzwiebel und Gewürzgurke 

DESSERTS

- Eis am Stiel
- Poffertjes mit Staubzucker
- Churros mit Zucker und Zimt

43 €

BUFFET



STEHBUFFET 1

ab 20 Personen

- Glasnudelsalat mit Mango, Wakame und Sesam 🌱
- Mini-Caesar-Salat mit Croûtons und Parmesanobel
- Linsenaufstrich mit Grissini 🌱
- Falafel mit Limettendip 🌱
- Gemüse im Tempuramantel mit Umamidip
- Croque Monsieur
- Mini-Beefburger oder Plant-based Burger mit Trüffelmayo
- Ananassalat mit Szechuanpfeffer 🌱
- Espresso-Pannacotta mit Krokant
- Mini-Donuts und -Muffins

plant based

39 €

STEHBUFFET 2

ab 20 Personen

- Gegrillte Tomate mit Büffelmozzarellaschaum
- Mini-Spring-Rolls mit Limetten-Sojasauce 🌱
- Focaccia mit Wasabimayo, Rucola, Räucherlachs und Orangenaroma
- Focaccia „green“ mit Wasabimayo, Rucola, gegrillter Tomate und Orangenaroma 🌱
- Bremer Currywurst: Original und plant based 🌱
- Croque Monsieur
- Fischgoujons mit grüner Sauce
- Marinierte Orangenscheiben mit Pistazienkernen
- Kokosmochi 🌱
- Cheesecake 🌱

plant based

43 €

STEHBUFFET 3

ab 20 Personen

BREMER ALTSTADT

- Matjes an Rote-Bete-Gelee
- Bremer Currywurst und plant based Currywurst 🌱
- Fish and Chips mit Malted Vinegar und Sauce Remoulade
- Apfelstrudel 🌱 mit Vanilleeis
- Quarkbällchen

BREMER VIERTEL

- Quinoaköfte mit pikantem Gemusedip 🌱
- Shrimprawrap mit Räucheraioli
- Green Wrap mit grünem Spargel und gegrillter Paprika
- Pastrami-Sandwich mit Sauerkraut und Senfdip
- Sticky Date Pudding mit Tonkabohnensauce
- Rumkirschen mit Schokoladenluft 🌱

plant based

49 €

FINGERFOOD BUFFET



FINGERFOOD-KOMPONENTEN

ab 20 Personen

- Glasnudelsalat mit Mango, Wakame und Sesam
- Mini-Caesar-Salat mit Croûtons und Parmesanhobel
- Falafel mit Limettendip
- Gemüse im Tempuramantel mit Umamidip
- Mini-Beefburger oder plant based Burger mit Trüffelmayo
- Bremer Currywurst: Original oder plant based
- Satéspieße mit Mangochutney
- Focaccia mit Wasabimayo, Rucola, Räucherlachs und Orangenaroma
- Focaccia „green“ mit Wasabimayo, Rucola, gegrillter Tomate und Orangenaroma
- Fischgoujons mit grüner Sauce
- Kokosmochi
- Crème brûlée von der Tonkabohne
- Churros mit Zucker und Zimt

plant based

Wählen Sie aus unserem Angebot

3 Stück 15,00 € pro Person

4 Stück 19,00 € pro Person

5 Stück 23,00 € pro Person

FINGERFOOD



3 STUNDEN

- Softgetränke & Säfte
- Kaffee und Tee
- Sekt
- Hausweine rot und weiß
- Beck's

39 €

4 STUNDEN

- Softgetränke & Säfte
- Kaffee und Tee
- Sekt
- Hausweine rot und weiß
- Beck's

47 €

5 STUNDEN

- Softgetränke & Säfte
- Kaffee und Tee
- Sekt
- Hausweine rot und weiß
- Beck's

54 €

GETRÄNKE PAUSCHALEN

EMPFANG

SEKTEMPFANG

Sekt, Orangensaft und Mineralwasser

19 €

CHAMPAGNEREMPFANG

Pommery und Orangensaft

26 €

Nach Ablauf der Pauschale werden die Getränke nach Verbrauch abgerechnet, eine spontane Verlängerung ist nicht möglich. Außerdem fällt eine Servicepauschale von 28 € pro Mitarbeiter und Stunde nach Ablauf der vorab gewählten Zeit an.



THE WHITE ONES

2020 Rioja – DOC – trocken

Bodegas Altanza – Rioja – Spanien

Der beste Ausdruck einer eleganten Traube-Stachelbeere und Cassis im Überfluss, mit fester und frischer Säure und so harmonisch, wie man es aus Spanien selten kennt.

0,2l | 0,75l 8,00 € | 30,00 €

2019 Chardonnay – WO – trocken

Panamera – Kalifornien – USA

Typisch, aber auch untypisch! Typisch Chardonnay, untypisch Kalifornien! Trotz viel Schwung (13,5 Vol%) wirkt dieser Wein nicht fett, sondern elegant und mit gelben Birnen in der Nase.

0,2l | 0,75l 9,00 € | 33,00 €

2020 Silvaner – Gutswein – BIO – trocken

Weingut am Stein – Franken – Deutschland

Kräutrig-mineralische Noten eröffnen bereits in der Nase viel Fülle und Charakter. Sehr feines Süße-Säure Spiel mit eleganten Karamellnoten.

0,2l | 0,75l 9,50 € | 35,00 €

THE WHITE ONES

2019 Grüner Veltliner – Organic VISION – QbA trocken

Weingut Huber – Traisental – Österreich

Leuchtendes grüngelb, ein Hauch von Limette und Pfirsich, saftig, elegant, exotisch am Gaumen und mineralisch-salzig im Abgang.

0,2l | 0,75l 9,50 € | 35,00 €

2020 Grauer Burgunder – QbA – trocken

Weingut Becker Landgraf – Rheinhessen – Deutschland

Mango und grüne Walnüsse, dazu ein stoffiger Körper, der durch seine Frische nicht zu massiv wird. Endlich mal ein eleganter Grauburgunder!

0,2l | 0,75l 9,50 € | 35,00 €

2020 RIESLING UNPLUGGED® – QbA – trocken

Weingut Tesch – Nahe – Deutschland

Das Prinzip unplugged steht im Zeitalter der technischen Reproduzierbarkeit und der Massenprodukte für die Besinnung auf handwerkliche Fähigkeiten und für die Erkenntnis, dass nicht jede Innovation und jeder Trend die Musik – und in diesem Fall den Wein – automatisch besser machen.

0,2l | 0,75l 10,50 € | 39,00 €

WEINKARTE THE WHITE ONES

Jahrgänge werden durch Nachfolgende ersetzt



THE RED ONES

2019 Sangiovese – IGT – trocken

Caparzo – Toskana – Italien
Sehr dicht präsentiert sich dieser Sangiovese:
Aromen von Bitterschokolade, Kirsche und
schwarzem Tee, abwechslungsreiches Tan-
nin-Säure-Spiel!

0,2l | 0,75l 8,00 € | 30,00 €

2019 Spätburgunder & Sankt Laurent – QbA – trocken

Weingut Becker-Landgraf – Rheinhessen –
Deutschland
Viel Brombeere & Cassis, ausgewogenes
Tannin, das mit der Frucht spielt, sehr fein! Das
rote Gegenstück zu dem beliebten Grauburgunder
von Johannes Landgraf.

0,2l | 0,75l 9,00 € | 33,00 €

2019 Merlot & Pinot Noir – Gutswein – BIO

Weingut Riffel – Rheinhessen – Deutschland
Die Trauben wachsen auf den Südhängen des
Binger Rochusberges! Ein Wein mit viel Struktur,
feinen Tanninen und Aromen von roten Beeren-
früchten und Pflaume.

0,2l | 0,75l 10,50 € | 39,00 €

THE RED ONES

2020 Malbec – WO – trocken

Bodega Septima – Mendoza – Argentinien
Dieser Malbec entsteht dort, wo ebenso gutes
Fleisch herkommt – und wie so häufig passen
diese Weine in ihrer Struktur einfach perfekt! Ein
fleischiger Wein mit Biss!

0,2l | 0,75l 11,00 € | 41,00 €

2017 Arrogant Frog Cabernet Sauvignon – IGP – trocken

Domaines Paul Mas – Languedoc – Frankreich
Wer sagt denn, dass die Franzosen keinen
Humor besitzen? Diese arroganten Frösche!
Winzer Jean-Claude nimmt seine Nation auf die
Schippe, so entstand der Name für diesen herrlich
unkomplizierten und nicht zu schweren Süd-
Franzosen.

0,2l | 0,75l 10,50 € | 39,00 €

2013 SYRAH – GRAN RESERVA – trocken

VIÑA Falernia Winery – Elqui Valley – Chile
Das perfekte Wein-Match zum Steak. Um die
Röstaromen des Steaks richtig zur Geltung
kommen zu lassen, eignen sich SYRAH mit
Würze und Intensität.

0,2l | 0,75l 11,00 € | 41,00 €

WEINKARTE THE RED ONES

Jahrgänge werden durch Nachfolgende ersetzt





KONTAKT

FRAGEN UND BUCHUNGEN

Radisson Blu Hotel, Bremen
Böttcherstraße 2 | 28195 Bremen

T: +49 421 3696 636
me.bremen@radissonblu.com



Radisson **BLU**
HOTEL, BREMEN

